

Souper.

1.

1. Bouillon in Becherln.
2. Kalte Pasteten.
3. Hühner-Filets mit Trüffelauce.
4. Fasan mit Compot und Salat.
5. Punsch-Sulz.
6. Bäckereien.
7. Gefrorenes.

2.

1. Gerstenschleim in Becherln.
2. Soudée von Schill mit Mayonnaise und Aspik.
3. Krustade-Pasteten mit Ragout.
4. Salmi von Rebhühnern.
5. Galantine mit Aspik.
6. Kehrrücken.
7. Gestürztes Compot.
8. Gefrorener Kaffee-Schaum.
9. Bäckereien.

3.

1. Bouillon in Becherln.
2. Sardellen-Butter-Crotons.
3. Schinken mit Aspik.
4. Hühner mit Fricassée.
5. Crème mit Biscuit.
6. Kapaun mit Salat.
7. Geschaumtes Blanc-manger.
8. Bäckereien.

4.

1. Braune Suppe in Becherln.
2. Kalte Hasen-Salmi mit Aspik.
3. Forellen mit Mayonnaise.
4. Hühner mit Auster sauce.
5. Kehrschlägel mit Compot.
6. Maraschino-Sulz.
7. Bäckereien.

5.

1. Braune Suppe in Becherln.
2. Kretain-Fasch von Trüffeln in Aspik.
3. Grillirte Hühner-Filets mit fines herbes.
4. Weißes Ragout.
5. Gespicktes Poulard mit Salat.
6. Marillen-Schaum.
7. Bäckereien.

6.

1. Reisschleim in Becherln.
2. Kalter Hausen mit kalter Senfsauce.
3. Kalter Reh Rücken mit Aspik.
4. Trüffel-Pasteten.
5. Gebratenes Poulard.
6. Champagner-Sulz.
7. Bäckereien.

Soirée.

1.

1. Thee mit gesprudeltem Obers und Rum.
2. Butterschnitten mit Schinken.
3. In Butter gebähte Semmel mit Zucker.
4. Brioche.
5. Theestangel von Crêmeteig.
6. Kimmel-Kolatschen.
7. Salz-Platteln.
8. Crême-Krapfen.
9. Torteletten.
10. Vanille-Butter-Crotons.
11. Getunkte Kastanien.
12. Gefrorenes.
13. Obst.